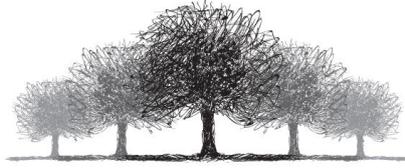


RIZIERI



Langhe Arneis Arvia'

- Denominazione: DOC
- Vitigno: Arneis
- Zona di produzione: Sorì del Ricchino, Diano d'Alba
- Altitudine ed esposizione: 350 m s.l.m.; Ovest/Sud-Ovest
- Suolo: calcareo-argilloso con vene sabbiose

IN VIGNA

- Sistema di allevamento: Guyot
- Concimi: letame e sovescio
- Gestione del terreno: zappature e sfalci sottofila
- Vendemmia: manuale in cassette da 20 kg; fine agosto/inizio settembre
- Resa per ettaro: 65 hl/ha

IN CANTINA

- Fermentazione: in vasche di acciaio inox a 13-15°C, previa pressatura delicata delle uve e decantazione statica a freddo del mosto per 2 giorni.
- Affinamento: in acciaio inox sulle fecce nobili per circa 3 mesi. Seguono le fasi di sfecciatura e chiarifica naturale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino intenso
- Bouquet: floreale e fruttato con sentori di fiori d'acacia, pesca nettarina e melone.
- Gusto: sapido, fresco, fruttato e minerale. In Piemonte, il termine *arvia'* viene usato per indicare un bambino "molto vivace e intelligente".

EVOLUZIONI E ABBINAMENTI

- Evoluzione: si esprime al meglio nei primi 3 anni dopo la vendemmia
- Abbinamenti: perfetto come aperitivo. Accompagna antipasti, risotti e pasta a base di verdure, pesce.